

RINGKASAN

Manajemen Pengemasan Pada Produk Edamame *Crispy* Di Kampung Edamame Desa Curah Kates Kecamatan Ajung Kabupaten Jember, Ahmad Furqonsyah, NIM. D41211618, Tahun 2024, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Bagus P, Yudhia Kurniawan, (Pembimbing).

Magang adalah salah satu bentuk keikutsertaan mahasiswa dalam kegiatan implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di bangku kuliah dengan program lembaga atau instansi yang diperoleh melalui kegiatan kerja secara langsung di dunia kerja, untuk mencapai tingkat keahlian pendidikan tertentu dengan cara memberikan pengalaman belajar bagi mahasiswa untuk berpartisipasi dengan tugas terjun langsung di lembaga atau instansi terkait. Magang sangat diperlukan guna menunjang proses pembelajaran karena sering langsung meningkatkan kemampuan berpikir kritis sehingga dapat memecahkan berbagai permasalahan dengan menerapkan seluruh ilmu yang telah didapat selama perkuliahan

PT. Gading Mas Indonesia Teguh merupakan perusahaan multinasional yang bergerak dalam bidang pertanian yang berfokus pada produksi edamame ditetapkan sebagai tempat untuk melakukan program magang yang beralamat di jalan Gajah Mada No. 254, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Berdasarkan kegiatan magang yang telah dilaksanakan, efektivitas pengemasan pada produksi edamame *Crispy* dipilih sebagai fokus dari tujuan magang, terkait aktivitas utama dari PT. Gading Mas Indonesia Teguh yang bergerak di bidang produksi edamame.

PT. Gading Mas Indonesia Teguh juga melakukan kemitraan bersama masyarakat Dusun Curah Kates, Kelurahan Klompangan, Kecamatan Ajung, Kabupaten Jember. Kemitraan ini berupa rumah produksi (UMKM) bernama Kampung Edamame. Salah satu produk dari Kampung Edamame adalah Edamame *Crispy*. Produksi Edamame *Crispy* dilakukan hampir setiap hari sehingga diperlukan manajemen yang baik terkait pengemasan produk untuk menjaga kualitas produk. Manajemen pengemasan yang efisien sangat perlu dilakukan oleh

pihak perusahaan demi menjaga kualitas dari kerenyahan pada produk. Proses pengemasan yang tidak menerapkan prosedur yang baik, maka akan mempengaruhi kualitas kemasan produk hingga nilai jual produk. Permasalahan yang terjadi di Kampung Edamame yaitu manajemen pengemasan. Permasalahan tersebut disebabkan oleh pekerja kurang teliti saat proses pengemasan, suhu ruangan tidak stabil, kelembapan terlalu tinggi, suhu mesin sealer tidak stabil, tidak ada SOP pengemasan tertulis. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu memberikan pelatihan yang memadai kepada pekerja mengenai prosedur pengemasan yang benar dan menciptakan lingkungan kerja yang nyaman dan mendukung, menciptakan sistem ventilasi yang baik di area produksi dan menyimpan edamame *crispy* dalam kemasan yang kedap udara setelah proses pengemasan dan penggunaan bahan kemasan yang berkualitas tinggi dan memiliki sifat kedap udara, menyusun dan menerapkan SOP pengemasan yang jelas dan terperinci, penyusunan SOP melibatkan pekerja kampung edamame untuk memastikan bahwa prosedur yang ditetapkan realistis dan dapat diterapkan dengan baik di lapangan, dan memastikan bahwa pengaturan suhu pada mesin sealer sesuai dengan spesifikasi yang direkomendasikan untuk bahan kemasan yang digunakan dan memberikan pelatihan kepada pekerja tentang cara mengoperasikan mesin sealer dengan benar.